SILVERCREST®

YAOURTIÈRE SJB 15 B1

(FR) (BE)
YAOURTIÈRE
Mode d'emploi

(DE) (AT) (CH)
JOGHURTBEREITER
Bedienungsanleitung

(NL) (BE)
YOGHURTMAKER
Gebruiksaanwijzing

(GB)
YOGURT MAKER
Operating instructions

IAN 88839

FR NL BE
DE AT CH GB

RP88839_Joghurtbereiter_Cover_LB2.indd 2 08.03.13 10:25

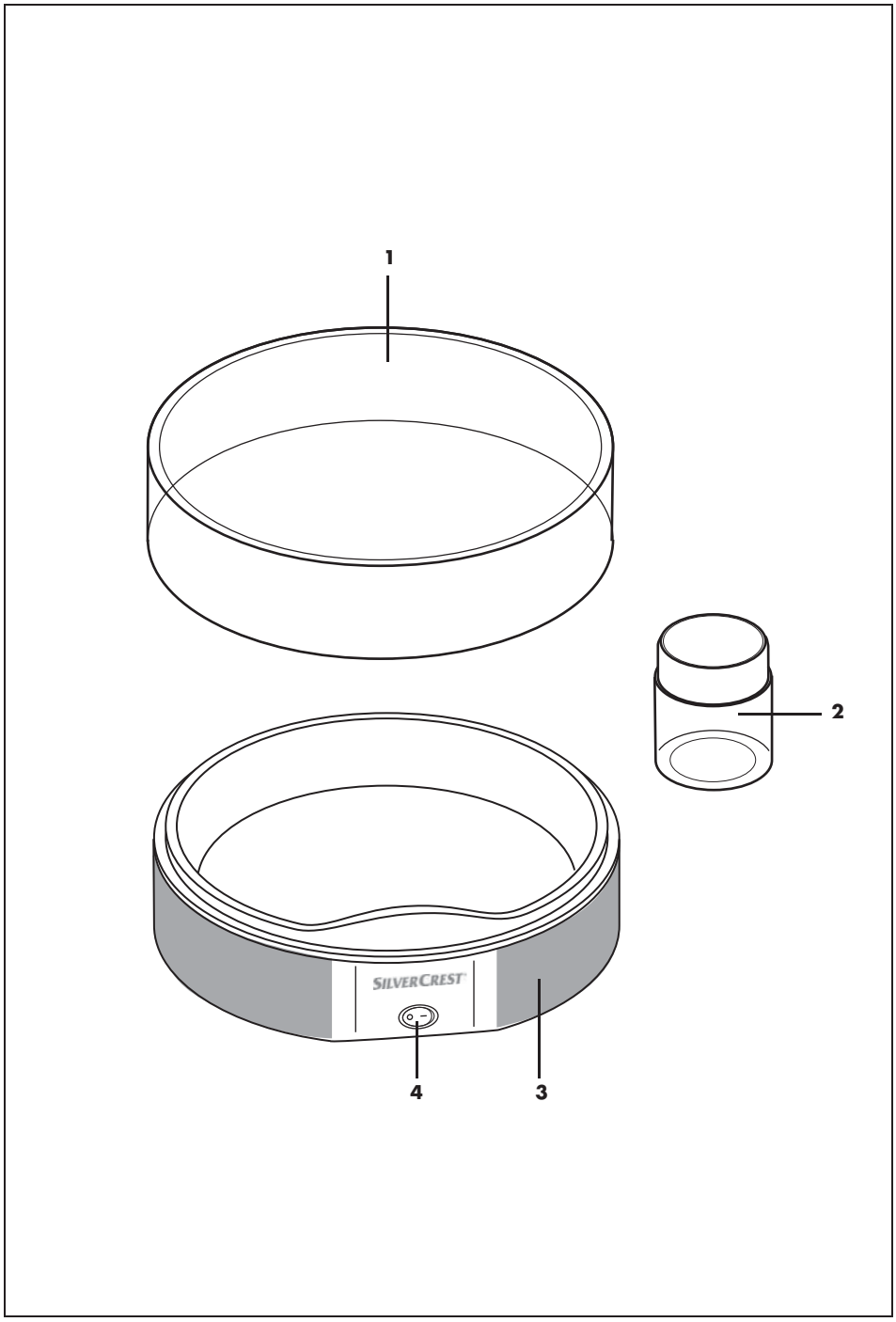
RP88839 Joghurtbereiter LB2 Seite 1 Donnerstag, 28. Februar 2013 8:15 08

Français **2**
Veuillez tenir compte des informations fournies sur le rabat

Nederlands **11**
Neem a.u.b. ook de uitklappagina in acht.

Deutsch **19**
Bitte beachten Sie die Ausklappseite

English **28**
Be sure to note the fold-out page.


1
2
SILVERCREST
4
3

Sommaire

1. Description de l'appareil **2**
2. Désignation des pièces (voir rabat) **3**
3. Caractéristiques techniques **3**
4. Consignes de sécurité **3**
5. Avant la première utilisation **5**
6. Nettoyage **6**
7. Préparation des yaourts. **6**
8. Mise au rebut **8**
9. Garantie de la société HOYER Handel GmbH **8**

Merci d'avoir acheté ce nouvel produit.
Vous avez porté votre choix sur un produit haut de gamme. La notice d'utilisation fait partie intégrante de l'appareil. Elle contient des remarques importantes relatives à la sécurité, l'utilisation et la mise au rebut.

Avant tout usage du produit, prenez connaissance de toutes les consignes d'utilisation et de sécurité. Utilisez le produit uniquement comme décrit et pour les domaines d'application indiqués.
En cas de transfert du produit à un tiers, tous les documents qui accompagnent ce produit doivent être remis simultanément.

1. Description de l'appareil

1.1 Destination

La yaourtière SilverCrest SJB 15 B1 est destinée à la préparation de yaourts. La préparation d'autres aliments n'est pas autorisée.
Utilisez la yaourtière exclusivement en intérieur et jamais à l'air libre.
L'appareil est également conçu pour être utilisé :

- dans les cuisines par les employés des magasins, bureaux et autres secteurs commerciaux,
- dans les exploitations agricoles,
- par les clients dans des hôtels, motels ou autres établissements,
- dans des pensions avec petit-déjeuner.

1.2 Contenu livré

- 1 yaourtière
  composée de
  - 1 base avec élément électrique
  - 1 couvercle
  - 7 verres de 180 ml
- 1 Notice d'utilisation

2. Désignation des pièces (voir rabat)

1 Couvercle
2 Verres
3 Base
4 Bouton marche/arrêt avec voyant de contrôle

3. Caractéristiques techniques

Tension nominale: 230 V~/50 Hz
Puissance nominale : 15 W
Classe de protection : II

4. Consignes de sécurité

4.1 Définition

Les termes suivants figurant dans la présente notice d'utilisation sont destinés à attirer votre attention :

Avertissement !
Risque majeur : le non-respect de ces avertissements peut avoir des conséquences fatales pour votre santé et pour votre vie.

Attention !
Risque moyen : le non-respect de ces avertissements peut entraîner des dommages matériels

Remarque :
Risque mineur : il convient de tenir compte de ces circonstances lors de l'utilisation de l'appareil.

4.2 Consignes générales

- Veuillez lire avec attention la présente notice d'utilisation avant utilisation. Elle fait partie intégrante de l'appareil et doit être à tout moment disponible.
- N'utilisez le gril de table qu'aux fins décrites précédemment (voir « 1.1 Destination » à la page 2).
- Afin d'éviter tout endommagement, assurez-vous que la tension secteur nécessaire (voir plaque signalétique sur l'appareil) concorde avec la tension secteur de l'installation.
- Cet appareil ne peut être utilisé par des personnes (y compris les enfants) aux capacités physiques, sensorielles ou mentales limitées ou manquant d'expérience et/ou de connaissances en la matière si ce n'est sous la surveillance d'une personne responsable de leur sécurité ou leur ayant transmis des instructions sur la manière d'utiliser l'appareil. Les enfants doivent faire l'objet d'une surveillance de sorte à s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Veuillez prendre note que toute prétention à des droits de garantie et reconnaissance de notre responsabilité seront sans effet si des accessoires,

autres que ceux recommandés dans cette présente notice d'utilisation, sont utilisés ou si des pièces de rechange non d'origine sont employées lors de réparations. Il en sera de même pour toute réparation effectuée par un personnel non qualifié. Vous trouverez les données de contact dans « Service après-vente » à la page 9.

- Seul notre centre de service après-vente est habilité à remettre en état l'appareil durant la période de garantie dans le cas de dysfonctionnements éventuels. Dans le cas contraire, il ne pourra être prétendu à aucun droit de garantie. Vous trouverez les données de contact dans « Service après-vente » à la page 9.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsque celui-ci est en marche, afin de pouvoir intervenir à temps si des dysfonctionnements apparaissent.

4.3 Protection contre le risque d'électrocution

Avertissement ! Les consignes de sécurité à suivre sont destinées à vous protéger de toute électrocution.

- Si l'appareil est endommagé, ne l'utiliser en aucun cas. Faites dans ce cas réparer l'appareil par une main d'oeuvre qualifiée. Vous trouverez les données de contact dans « Service après-vente » à la page 9.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-ventes ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- Ne faites jamais pénétrer de l'eau ou tout autre liquide dans l'appareil. C'est pourquoi :
  - ne jamais utiliser l'appareil en extérieur ;
  - ne jamais le plonger dans un liquide ;
  - ne jamais poser dessus de récipient, par ex. une marmite, rempli de liquide ;
  - ne jamais utiliser l'appareil dans un environnement très humide.

  Si du liquide venait à pénétrer à l'intérieur de l'appareil, débranchez immédiatement la prise mâle secteur et faites réparer l'appareil par un personnel qualifié. Vous trouverez les données de contact dans « Service après-vente » à la page 9.
- Evitez l'utilisation de rallonges. Elle est autorisée dans certaines conditions uniquement :
  - la rallonge doit convenir à l'ampérage de l'appareil ;
  - la rallonge ne doit pas être posée « volante » : elle ne doit ni pouvoir provoquer de chute, ni pouvoir être atteinte par des enfants ;
  - la rallonge ne doit en aucun cas être endommagée ;
  - aucun autre appareil que celui-ci ne doit être raccordé à la prise femelle secteur, une surcharge du secteur pouvant sinon survenir (multiprises interdites !).
- L'appareil ne doit pas être mis en marche au moyen d'un interrupteur horaire programmable ni d'un système de déclenchement à distance séparé, par ex. prise à télécommande RF.
- Ne saisissez jamais l'appareil, le câble secteur ou la prise mâle secteur, les mains humides.

- Pour débrancher le cordon d'alimentation, tirez toujours la fiche au niveau de la prise. Ne tirez jamais sur le câble lui-même.
- Ne portez jamais l'appareil par le câble secteur.
- Veillez à ne jamais couder ou écraser le câble secteur.
- Pendant l'utilisation, déroulez entièrement le câble secteur afin d'éviter la surchauffe ou la fonte du caoutchouc.
- Maintenez le câble secteur éloigné des surfaces à haute température (comme une table de cuisson par ex.).
- Si vous n'utilisez pas l'appareil, retirez la fiche de la prise secteur. Ce n'est qu'alors que l'appareil sera totalement hors tension.

4.4 Pour la sécurité de votre enfant

Avertissement ! Les enfants ne sont fréquemment pas à même d'évaluer correctement les dangers, risquant ainsi de se blesser. Prenez note par conséquent :

- Cet appareil ne doit être utilisé que sous la surveillance d'adultes.
- Veillez attentivement à ce que l'appareil se trouve toujours hors de la portée des enfants.
- Veillez à ce que des enfants ne puissent jamais faire basculer l'appareil en tirant sur le câble.
- Veillez à ce que le film d'emballage ne devienne pas un piège mortel pour des enfants. Les films d'emballage ne sont pas des jouets.

4.5 Dommages matériels

Attention ! Respectez les consignes suivantes pour éviter les dommages matériels.

- L'appareil ne doit en aucun cas être posé sur des plaques de cuisson chaudes, dans des fours à haute température ou à proximité d'un réchauffeur gaz ou liquide, cela pouvant induire des dommages.
- Il ne peut être exclu que certains agents d'entretien des plans de travail (meubles) contiennent des constituants qui attaquent et ramollissent les pieds en caoutchouc. Dans ce cas, placez l'appareil sur un support non inflammable.
- Ne posez aucun objet sur l'appareil.
- En cas d'orage, l'appareil raccordé au secteur peut être endommagé par la foudre.

5. Avant la première utilisation

1. Retirez l'appareil et tous les accessoires de leur emballage.
2. Vérifiez que l'appareil n'est pas endommagé.
3. Nettoyez l'appareil avant première utilisation. Observez pour ce faire les instructions du chapitre « 6. Nettoyage » à la page 6.

6. Nettoyage

Avertissement ! Pour éviter tout risque de choc électrique ou de brûlure :
- Avant chaque nettoyage, débranchez la fiche de la prise secteur.
- Ne plongez jamais l'appareil dans de l'eau et protégez-le des projections et des écoulements d'eau.

Attention ! N'utilisez en aucun cas des produits de nettoyage récurants, corrosifs ou abrasifs. Cela pourrait endommager le revêtement anti-adhésif de l'appareil.

Remarque : N'attendez pas trop longtemps avant le nettoyage, sinon les résidus alimentaires vont sécher et seront encore plus difficiles à retirer.

1. Essuyez l'appareil à l'intérieur et à l'extérieur avec un chiffon doux humide. Vous pouvez utiliser une goutte de liquide vaisselle, mais il faudra alors rincer à nouveau l'appareil à l'eau claire.
2. Essuyez ensuite avec un chiffon sec.
3. Nettoyez les verres **2** (verres et couvercles) et le couvercle **1** à la main ou au lave-vaisselle.

7. Préparation des yaourts

7.1 Comment préparer un yaourt

Pour préparer un yaourt, il vous fait :
- 1 l de lait ou de crème

  Remarque : La teneur en matière grasse du yaourt correspond à celle du lait utilisé. Pour préparer des yaourts à la crème, remplacer le lait par de la crème fraîche ou ajouter-la au lait.
- Une cuiller à café de ferments de yaourt actifs (yaourt bio, probiotique, maison, yaourt acheté dans le commerce contenant des ferments actifs).

  Remarque : Les yaourt bio, probiotiques ou maison contiennent toujours des ferments actifs. Certains yaourts du commerce contiennent des conservateurs et n'ont plus de ferments actifs. Utilisez vos yaourts préférés et testez par vous-même le résultat.
- Yaourtière
- entre 10 et 12 heures de préparation

Le lait contient du lactose. Il est transformé en acide lactique par les bactéries lactiques (ferments), devenant ainsi du yaourt. Afin que l'opération réussisse, la yaourtière produit une température optimale qui permet une multiplication satisfaisante des ferments.

Le lait ne doit pas contenir d'autres bactéries qui risqueraient de faire tourner le yaourt. le matériel doit donc être très propre, particulièrement les verres. De plus, vous pouvez faire bouillir le lait au préalable, puis le laisser refroidir à 40°C environ avant d'ajouter les ferments.

Remarques :
- Les yaourts maison sont généralement plus crémeux, mais moins fermes que ceux du commerce ;
- Lors de la préparation, une condensation se produit. C'est un processus normal. Videz l'eau ou mélangez-la.

- Vous pouvez utilisez vos yaourts maison en repiquage pour la préparation suivante. Attention, le yaourt devient de plus en plus liquide à mesure que vous utilisez le repiquage pour vos préparations. Lorsqu'il devient trop liquide, utilisez un yaourt que vous venez d'acheter.
- si vous n'utilisez que 900 ml de lait, le yaourt sera plus ferme.
- Ajoutez 3 à 4 cuillers à soupe de lait en poudre pour rendre la préparation plus ferme.
- Le yaourt s'affermit également si vous le laisser une journée dans le réfrigérateur avant de le consommer.
- Le lait UHT peut être utilisé sans cuisson préalable.
- Vous pouvez remplacer les ferments lactiques prélevés dans un autre yaourt par du yaourt en poudre, disponible dans les magasins bio et sur Internet.
- Le lait de soja est également adapté pour la fabrication des yaourts. Dans ce cas, utilisez pour le repiquage un yaourt à base de lait de soja.

7.2 Fabrication d'un yaourt nature

1. Porter 1 litre de lait à ébullition.
2. Laisser refroidir le lait jusqu'à ce qu'il soit à température du corps.

   Remarque : Si vous ajoutez les ferments alors que le lait est trop chaud, les bactéries meurent et la fermentation n'a pas lieu.
3. Ajouter au lait tiède environ 5 cuillers à café de yaourt contenant des ferments actifs.
4. Bien mélanger pour que les ferments se répartissent correctement.
5. Verser le lait dans les verres **2** soigneusement nettoyés.
6. Fermer les verres en visant les couvercles.
7. Poser les verres dans la base **3**.
8. Fermer le couvercle **1** de la yaourtière la base **3**.
9. Mettez la yaourtière en marche à l'aide de la bouton marche/arrêt **4**.

   Le voyant de contrôle de la bouton marche/arrêt **4** est allumé.

Au bout de 10 à 12 heures, le yaourt est ferme.

10. Eteindre l'appareil.
11. Après utilisation, débrancher la fiche secteur de la prise secteur. Ce n'est qu'alors que l'appareil est entièrement hors tension.
12. Laisser refroidir les verres encore fermés, puis les placer au réfrigérateur.

7.3 Idées de recettes pour compositions à base de yaourt

A partir des yaourt nature, vous pouvez préparer des yaourts au fruits ou à tous les arômes. Vous pouvez laisser libre cours à votre imagination. Mais ces ajouts interviennent toujours **après** que le yaourt est prêt, sinon, la fermentation n'a pas lieu.

Yaourt aux fruits :

Ajoutez des fruits frais ou une préparation aux fruits, comme de la confiture, que vous mélangez au yaourt.

Autres arômes :

Ajoutez du sucre vanillé, de la vanille, des noisettes, des éclats de chocolat, de la noix de coco en poudre ou autres que vous mélangez au yaourt.

Tsatsiki :

Ajoutez des concombres coupés en petits morceaux, de l'ail et un peu d'huile d'olive.

8. Mise au rebut

8.1 Appareil

Le pictogramme avec le tonneau sur roues barré signifie que le produit doit être affecté à une collecte des déchets séparées dans les Etats membres de l'Union européenne. Cette disposition s'applique au produit et à tous les accessoires portant ce pictogramme. Il est interdit de jeter les produits marqués en conséquence dans les ordures ménagères normales et imposé de les remettre à un poste de collecte pour le recyclage des appareils électriques et électroniques. Le recyclage aide à réduire la consommation de matières premières et soulage notre environnement. Vous trouverez des informations sur la mise au rebut et la présence de points de collecte et de recyclage près de chez vous auprès de votre mairie ou dans les pages jaunes.

8.2 Emballage

Pour jeter l'emballage, respectez les prescriptions en vigueur dans votre pays.

9. Garantie de la société HOYER Handel GmbH

Chers clients,
Ce produit est garanti pendant 3 ans à compter de la date d'achat. Si vous constatez des défauts, vous disposez d'un recours légal à l'encontre du vendeur. Ces droits légaux ne sont pas limités par notre garantie, exposée comme suit.

Conditions de la garantie

Le délai de garantie courre à partir de la date d'achat. Conservez soigneusement le ticket de caisse. Ce document sert de preuve d'achat.
Si un défaut de matériel ou de fabrication survient au cours des trois années suivant la date d'achat du produit, celui-ci est réparé gratuitement ou remplacé, à notre discrétion. Cette garantie s'applique à condition que le produit défectueux soit retourné accompagné du justificatif d'achat (ticket de caisse) durant cet intervalle de trois ans, avec une explication écrite succincte de l'origine et de la date du défaut constaté.
Si le défaut est couvert par la garantie, nous vous retournons l'appareil réparé ou un produit neuf. La réparation ou le remplacement n'entraîne pas le renouvellement de la garantie pour une nouvelle période.

Durée de la garantie et dommages-intérêts légaux

La durée de garantie n'est pas prolongée du fait de son application. Il en va de même pour les pièces réparées. Les défauts et dommages existants précédemment à l'achat doivent être signalés immédiatement au déballage du produit. Les réparations effectuées en dehors de la durée de garantie sont payantes.

Etendue de la garantie

La production de ce produit a suivi des normes de qualité strictes et le produit a été soigneusement contrôlé avant livraison.

La garantie s'applique pour les défauts de matériel ou de fabrication. Cette garantie ne s'applique pas aux pièces soumises à une usure normale et considérées comme telles ou aux dommages causés à des pièces fragiles comme les interrupteurs, les accumulateurs ou les éléments en verre.

Cette garantie s'annule en cas de détérioration du produit, d'utilisation ou d'entretien inappropriés. Afin de s'assurer d'un usage approprié du produit, il convient de respecter toutes les consignes mentionnées dans la notice d'utilisation.

Les modes d'utilisation et les traitements qui sont déconseillés dans la notice d'utilisation doivent être évités absolument.

Cet produit est destiné exclusivement à un usage privé et non à un usage commercial.

En cas de traitement ou d'utilisation abusive ou inappropriée et en cas d'intervention non autorisée par notre SAV, la garantie ne s'applique pas.

Procédure d'application de la garantie

Pour traiter rapidement votre demande d'application de la garantie, merci de suivre les consignes suivantes :

- Préparez le justificatif d'achat et le numéro de série (pour ce produit: IAN 88839) et le ticket de caisse faisant office de preuve d'achat.
- Le numéro de référence se trouve sur la plaque signalétique, sur la page de couverture de la notice d'utilisation (gravure en bas à gauche) ou sur un auto-collant situé sur la face avant ou arrière de l'appareil.
- En cas de défaut de fonctionnement ou autre défaillance, veuillez contacter en premier lieu le service après-vente mentionné ci-après, soit par téléphone, soit pas courriel.
- Si le produit est considéré comme défectueux, vous pouvez le retourner, accompagné de la preuve d'achat (ticket de caisse), franco de port à l'adresse qui vous aura été indiquée, en indiquant la cause et la date d'apparition du défaut.
- Vous pouvez télécharger cette notice, ainsi que d'autres manuels, des vidéos du produit et des logiciels sous www.lidl-service.com.

Vous pouvez télécharger cette notice, ainsi que d'autres manuels, des vidéos du produit et des logiciels sous www.lidl-service.com.

Service après-vente

(FR) Service France
Tel.: 0800 919270
E-Mail: hoyer@lidl.fr

(BE) Service Belgique
Tel.: 070 270 171
(0,15 EUR/Min.)
E-Mail: hoyer@lidl.be

(CH) Service Suisse
Tel.: 0842 665566
(0,08 CHF/Min.,
mobile max. 0,40 CHF/Min.)
E-Mail: hoyer@lidl.ch

IAN: 88839

Fournisseur

Attention, **il ne s'agit pas de l'adresse du service après-vente.** Contactez en premier lieu le service après-vente indiqué ci-dessus.

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 5
D-22761 Hamburg
Allemagne

Inhoud

1. Beschrijving apparaat **11**
2. Namen van de onderdelen (zie uitklappagina) **12**
3. Technische gegevens **12**
4. Veiligheidsinstructies. **12**
5. Voor het eerste gebruik **14**
6. Reiniging **14**
7. Yoghurt bereiden **15**
8. Weggooien **17**
9. Garantie van de HOYER Handel GmbH **17**

Hartelijk gefeliciteerd met de aankoop van uw nieuwe apparaat.
U heeft voor een hoogwaardig product gekozen. De gebruiksaanwijzing is bestanddeel van dit product. Deze bevat belangrijke aanwijzingen voor de veiligheid, het gebruik en de verwijdering.

Maak u, voor het eerste gebruik van het product , vertrouwd met alle bedienings- en veiligheidsaanwijzingen. Gebruik het product alleen op de beschreven wijze en voor de aangegeven toepassingsgebieden.
Overhandig ook alle documenten wanneer u dit product aan derden doorgeeft.

1. Beschrijving apparaat

1.1 Toepassingsdoel

De yoghurtmaker SilverCrest SJB 15 B1 is geschikt voor de bereiding van yoghurt. Het is niet toegestaan er andere levensmiddelen mee te bereiden.
Gebruik de yoghurtmaker uitsluitend binnenshuis en nooit buiten.
Dit apparaat is bedoeld voor privégebruik en is niet geschikt voor commercieel gebruik.
Het apparaat is bovendien geschikt voor:

- de toepassing in keukens voor medewerkers in winkels, kantoren en andere commerciële instellingen,
- de toepassing in boerderijen,
- klanten in hotels, motels en andere wooninstellingen,
- pensions (logies en ontbijt).

1.2 Omvang van de levering

- 1 yoghurtmaker
  bestaande uit
  – 1 ondergedeelte met elektrische onderdelen
  – 1 deksel
  – 7 yoghurtpotjes van 180 ml
- 1 gebruiksaanwijzing

2. Namen van de onderdelen (zie uitklappagina)

1 Deksel
2 Yoghurtpotjes
3 Ondergedeelte
4 Aan/Uit-schakelaar met controlelampje

3. Technische gegevens

Nominale spanning: 230 V~/50 Hz
Nominaal vermogen: 15 W
Beschermingsklasse: II

4. Veiligheidsinstructies

4.1 Verklaring van begrippen

U treft de volgende signaalbegrippen aan in deze gebruiksaanwijzing:

Waarschuwing!
Hoog risico: het negeren van de waarschuwing kan tot letsel of de dood leiden.

Voorzichtig!
Gemiddeld risico: het negeren van de waarschuwing kan schade veroorzaken.

Aanwijzing:
Gering risico: situaties waarop in de omgang met het apparaat moet worden gelet.

4.2 Algemene aanwijzingen

- Lees voor gebruik deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door. Deze behoort bij het apparaat en moet te allen tijde beschikbaar zijn.
- Gebruik het apparaat uitsluitend voor de beschreven toepassing (zie „1.1 Toepassingsdoel“ op pagina 11).
- Controleer of de vereiste netspanning (zie typeplaatje op apparaat) overeenstemt met uw netspanning om beschadigingen te voorkomen.
- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (kinderen inbegrepen) met beperkte fysieke, sensorische of geestelijke vermogens of met gebrekkige ervaring en/of gebrekkige kennis, tenzij een persoon die voor hun veiligheid verantwoordelijk is hierbij toezicht houdt of instructies geeft hoe het apparaat moet worden gebruikt. Er moet toezicht op kinderen worden gehouden om te garanderen dat zij niet met het toestel spelen.
- Let erop dat elke aanspraak op garantie en elke aansprakelijkheid komt te vervallen als er toebehoren worden gebruikt die niet in deze gebruiksaanwijzing worden aanbevolen of als bij reparaties niet uitsluitend originele reserveonderdelen worden gebruikt. Dit geldt ook voor reparaties die door niet-gekwalificeerde personen worden uitgevoerd. Het serviceadres

vindt u in „Service-center" op pagina 18.

- Bij eventuele storingen binnen de garantieperiode mag de reparatie van het apparaat alleen door ons service-center plaatsvinden. Anders vervalt de garantie. Het serviceadres vindt u in „Service-center" op pagina 18.
- Laat het apparaat tijdens het gebruik nooit zonder toezicht om tijdig te kunnen ingrijpen als zich functiestoringen voordoen.

4.3 Bescherming tegen elektrische schokken

Waarschuwing! De volgende veiligheidsinstructies zijn bestemd om u tegen een elektrische schok te beschermen.

- Als het apparaat is beschadigd, mag het in geen geval meer worden gebruikt. Laat het apparaat in dat geval door gekwalificeerd personeel repareren. Het serviceadres vindt u in „Service-center" op pagina 18.
- Als het netsnoer van dit apparaat wordt beschadigd, moet het door de fabrikant of een ander gekwalificeerd persoon worden vervangen om gevaar te voorkomen.
- Er mag in geen geval water of andere vloeistoffen in het apparaat binnendringen. Let daarom op het volgende:
  - gebruik het apparaat nooit in de open lucht
  - nooit in vloeistof dompelen
  - zet er geen met vloeistof gevulde voorwerpen zoals potten op
  - gebruik het apparaat nooit in een zeer vochtige omgeving.

  Als er niettemin vloeistof in het apparaat komt, trek dan onmiddellijk de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat door gekwalificeerd vakpersoneel repareren. Het serviceadres vindt u in „Service-center" op pagina 18.
- Het gebruik van verlengsnoeren dient u te vermijden. Dat is alleen onder heel speciale omstandigheden toegestaan:
  - het verlengsnoer moet voor de stroomsterkte van het apparaat geschikt zijn
  - het verlengsnoer mag niet „verplaatsbaar" aangebracht zijn: er mag niet over worden gestruikeld of voor kinderen bereikbaar zijn
  - het verlengsnoer mag in geen geval beschadigd zijn
  - er mogen geen andere apparaten dan dit apparaat aan het stopcontact worden aangesloten, omdat anders het elektriciteitsnet kan worden overbelast (verbod op aftakcontactdozen!).
- Het apparaat mag niet met een externe tijdschakelklok of een aparte afstandsbedieningssyteem zoals bij v. een radiocontactdoos worden gebruikt.
- Pak het apparaat, het netsnoer of de netstekker nooit met vochtige handen beet.
- Trek de netstekker altijd aan de netstekker zelf uit het stopcontact. Trek nooit aan het netsnoer zelf.
- Draag het apparaat nooit aan het netsnoer.
- Let erop dat het netsnoer niet geknikt of afgekneld wordt.
- Wikkel het netsnoer tijdens het gebruik helemaal af om oververhitting en doorbranden te voorkomen.
- Houd het netsnoer weg van hete oppervlakken (bijv. kookplaat).

- Wanneer u het apparaat niet gebruikt, trek dan de stekker uit het stopcontact. Alleen dan is het toestel volledig stroomvrij.

4.4 Voor de veiligheid van uw kind

Waarschuwing! Kinderen kunnen gevaren vaak niet juist inschatten en zich daardoor verwonden. Let daarom op het volgende:

- Dit product mag alleen onder toezicht van volwassenen worden gebruikt.
- Let er zorgvuldig op dat het apparaat zich altijd buiten reikwijdte van kinderen bevindt.
- Let erop dat kinderen nooit het apparaat aan het snoer naar beneden kunnen trekken.
- Let erop dat de verpakkingsfolie niet tot een dodelijke val voor kinderen wordt.

4.5 Materiaalschade

Voorzichtig! Let op de volgende voorschriften om materiaalschade te voorkomen.

- Het apparaat mag niet op hete kachels worden gezet, in de hete oven worden geschoven of in de buurt van (gas)geisers worden opgesteld, omdat dit tot beschadigingen kan leiden.
- Het kan niet worden uitgesloten dat onderhoudsmiddelen voor kasten etc. bestanddelen bevatten die de rubberen voetjes aantasten en week maken. Zet in dat geval het apparaat op een niet brandbare onderlegger.
- Zet geen voorwerpen op het apparaat.
- Bij onweer kan het aan het elektriciteitsnet aangesloten apparaat door blikseminslag worden beschadigd.

5. Voor het eerste gebruik

1. Haal het apparaat en alle toebehoren uit de verpakking.
2. Controleer of het toestel geen beschadigingen heeft.
3. Reinig het apparaat voor het eerste gebruik. Lees hiertoe de aanwijzingen in hoofdstuk „6. Reiniging” op pagina 14.

6. Reiniging

Waarschuwing! Om gevaar van een elektrische schok of een verbrandingsgevaar te voorkomen:

- Trek voor elke reiniging de stekker uit het stopcontact.
- Dompel het apparaat nooit in water en bescherm het tegen spat- en druppelwater.

Voorzichtig! Gebruik in geen geval schurende, bijtende of krassende reinigingsmiddelen. Daardoor kan het apparaat en de antiaanbaklaag worden beschadigd.

Aanwijzing: wacht niet te lang met reinigen, om te voorkomen dat etensresten gaan vastkoeken en dan alleen nog met heel veel moeite kunnen worden verwijderd.

1. Neem het apparaat van binnen en buiten af met een zachte, vochtige doek. U kunt ook een beetje afwasmiddel gebruiken, maar neem het dan nog eens af met schoon water.
2. Veeg met een schone doek na.
3. Reinig de yoghurtpotjes **2** (potjes en deksel) en het deksel **1** in de spoelbak of in een vaatwasmachine.

7. Yoghurt bereiden

7.1 Zo ontstaat yoghurt

Om zelf yoghurt te maken hebt u nodig:

- 1 l melk of room

  Aanwijzing: het vetgehalte van de yoghurt komt overeen met het vetgehalte van de gebruikte melk. Om roomyoghurt te krijgen neemt u geen melk maar verse room of voegt u aan de melk naar wens room toe.

- Enkele theelepels levende yoghurtcultuur (biogardeyoghurt, probiotische yoghurt, zelfgemaakte yoghurt, in de winkel verkrijgbare yoghurt met levende culturen).

  Aanwijzing: biogardeyoghurt, probiotische yoghurt of uw zelfgemaakte yoghurt bevatten altijd levende culturen. Sommige in de winkel verkrijgbare yoghurts zijn houdbaar gemaakt en bevatten geen levende culturen meer. Probeer uw "favoriete yoghurt" gewoon eens als leverancier voor de culturen in uw yoghurt uit en beoordeel zelf of u met het resultaat tevreden bent.

- Yoghurtmaker
- Ca. 10 - 12 uur tijd

In de melk bevindt zich melksuiker. Deze wordt door melkbacteriën (yoghurtcultuur) omgezet in melkzuur, waarbij yoghurt ontstaat. Om dit goed te doen slagen zorgt de yoghurtmaker voor de optimale temperatuur waarbij de yoghurtculturen zich goed kunnen vermenigvuldigen.

In de melk mogen verder geen bacteriën zitten, omdat deze de yoghurt kunnen bederven. Let er daarom op dat alles, vooral de yoghurtpotjes, goed schoon is. Bovendien kunt u de melk eerst koken en dan weer laten afkoelen tot ongeveer 40°C, voordat u de yoghurtcultuur toevoegt.

Aanwijzingen:

- Eigen yoghurt is meestal romiger en niet zo stevig als gekochte yoghurt.
- Bij de bereiding kan wat water worden gevormd. Dit is normaal. Giet het water weg of roer het erdoorheen.
- Met de eigen yoghurt kunt u de volgende kweek maken. Hoe vaker u dit herhaalt, des te dunner wordt de geproduceerde yoghurt. Als hij te dun wordt, moet u weer met vers gekochte yoghurt beginnen.
- Wanneer u maar 900 ml melk neemt, wordt de yoghurt wat steviger.
- Wanneer u 3-4 eetlepels melkpoeder toevoegt, wordt de yoghurt steviger.
- De yoghurt wordt steviger wanneer u hem vóór consumptie nog 1 dag in de koelkast laat staan.

- Houdbare melk hoeft vóór de bereiding van de yoghurt niet te worden gekookt.
- In plaats van yoghurtculturen uit andere yoghurt kan ook yoghurtpoeder uit een reformwinkel of van het internet worden gebruikt.
- Yoghurt kan ook van sojamelk worden gemaakt. Gebruik als leverancier voor de yoghurtculturen dan een yoghurt die eveneens van sojamelk is gemaakt.

7.2 Natuuryoghurt maken

1. Kook 1 liter melk.
2. Laat de melk afkoelen tot hij nog handwarm is.

   Aanwijzing: wanneer u de yoghurtcultuur toevoegt terwijl de melk nog te warm is, sterven de bacteriën af en ontstaat er geen yoghurt.
3. Voeg aan de afgekoelde melk ca. 5 theelepels yoghurt met levende yoghurtculturen toe.
4. Roer goed om, zodat de culturen goed worden verdeeld.
5. Giet de melk in de zorgvuldig gereinigde yoghurtpotjes **2**.
6. Schroef de potjes dicht.
7. Plaats de potjes in het ondergedeelte **3**.
8. Plaats het deksel **1** op het ondergedeelte **3**.
9. Schakel de yoghurtmaker in met de Aan/Uit-schakelaar **4**.

   Het controlelampje in de Aan/Uit-schakelaar **4** brandt.

Na ca. 10 tot 12 uur is de yoghurt steekvast.

10. Schakel het apparaat uit.
11. Trek na het gebruik de stekker uit het stopcontact. Alleen zo is het apparaat volledig stroomvrij.
12. Laat de afgesloten potjes nog wat afkoelen en zet ze dan in de koelkast.

7.3 Receptideeën voor verwenyoghurts

U kunt van natuuryoghurt fruityoghurt of yoghurt met elke gewenste smaak maken. Aan uw fantasie zijn geen grenzen gesteld. Dit mag echter altijd pas **na** de yoghurtbereiding worden gedaan, omdat de yoghurt anders niet lukt.

Fruityoghurt:

Meng verse vruchten of een fruitproduct zoals jam door de yoghurt.

Andere smaken:

Meng vanillesuiker, vanille, noten, chocoladehagelslag, noga, kokosvlokken of andere aroma's door de yoghurt.

Tsatsiki:

Roer fijngesneden komkommer, knoflook en wat olijfolie in de yoghurt.

8. Weggooien

8.1 Apparaat

Het symbool van de doorstreepte afvalcontainer op wielen betekent dat het product in de Europese Unie apart moet worden verwijderd. Dit geldt voor het product en alle van dit symbool voorziene accessoires. Met dit symbool gekenmerkte producten mogen nooit met het gewone huisvuil worden verwijderd, maar moeten worden ingediend bij een inzamelpunt voor de recycling van elektrische en elektronische apparaten. Recycling helpt het verbruik van grondstoffen te verminderen en het milieu te ontlasten. Informatie over de afvalverwijdering en de ligging van het dichtstbijzijnde recyclingbedrijf vindt u bijvoorbeeld bij uw gemeentelijke afvalverwijderingsbedrijf of in de gouden gids.

8.2 Verpakking

Als u de verpakking wilt wegwerpen, let dan op de desbetreffende milieuvoorschriften in uw land.

9. Garantie van de HOYER Handel GmbH

Geachte klant,
Op dit apparaat verlenen wij 3 jaar garantie vanaf de koopdatum. In geval van defecten aan dit product heeft u wettelijke rechten tegenover de verkoper van het product. Deze wettelijke rechten worden door onze hierna beschreven garantie niet beperkt.

Garantievoorwaarden

De garantieperiode begint vanaf de koopdatum. Bewaar de originele kassabon op een veilige plaats. Deze bon heeft u nodig om de koopdatum aan te tonen.
Indien binnen drie jaar vanaf de koopdatum van het product een materiaal- of fabricagefout optreedt, wordt het product door ons (naar onze keuze) of kosteloos voor u gerepareerd of vervangen. De voorwaarde voor deze garantieprestatie is dat binnen de periode van drie jaar het defecte apparaat en de koopkwitantie (kassabon) wordt ingeleverd en schriftelijk kort wordt beschreven waaruit het gebrek bestaat en wanneer dit is opgetreden.
Wanneer het defect door onze garantie wordt gedekt, ontvangt u het gerepareerde of een nieuw product terug. Door de reparatie of vervanging van het product begint geen nieuwe garantieperiode.

Garantieperiode en wettelijke aanspraak op garantie

De garantieperiode wordt door de garantie niet verlengd. Dit geldt ook voor vervangen en gerepareerde onderdelen. Eventueel al bij de koop aanwezige schade en gebreken moeten direct na het uitpakken worden gemeld. Aan reparaties die na afloop van de garantieperiode noodzakelijk worden, zijn kosten verbonden.

Omvang van de garantie

Het apparaat werd volgens strenge kwaliteitsrichtlijnen geproduceerd en vóór de levering zorgvuldig gecontroleerd.

De garantie geldt voor materiaal- of fabricagefouten. Deze garantie wordt niet verleend voor productonderdelen die blootgesteld zijn aan normale slijtage en daarom als slijtonderdelen worden beschouwd of voor beschadigingen aan breekbare onderdelen, bijvoorbeeld schakelaars, accu's en onderdelen die van glas zijn gemaakt.

Deze garantie vervalt wanneer het product werd beschadigd, niet vakkundig werd gebruikt of onderhouden. Voor een vakkundig gebruik van het product moeten alle aanwijzingen in de gebruiksaanwijzing nauwkeurig worden opgevolgd.

Toepassingsdoelen en handelingen waarvan in de gebruiksaanwijzing wordt afgeraden of waarvoor wordt gewaarschuwd, moeten beslist worden vermeden.

Het product is enkel voor particulier gebruik en niet voor commercieel gebruik bedoeld.

Bij misbruik of onvakkundige behandeling, gebruik van geweld en bij ingrepen die niet door ons geautoriseerde servicecenter worden uitgevoerd, vervalt de garantie.

Afwikkeling in geval van garantie

Om een snelle bewerking van uw aangelegenheid te garanderen, dient u de volgende aanwijzingen op te volgen:

- Houd bij alle aanvragen het artikelnummer (voor dit apparaat: IAN 88839) en de kassabon als bewijs van aankoop bij de hand.
- Het artikelnummer vindt u op het typeplaatje, een gravure, op de titelbladzijde van uw gebruiksaanwijzing (links onder) of als sticker op de voor- of achterzijde.
- Indien er functiestoringen of andere defecten optreden, neem dan eerst telefonisch of per e-mail contact op met het hierna genoemde service-center.
- Een als defect geregistreerd product kunt u vervolgens onder toevoeging van de kassabon en de beschrijving van het defect en wanneer dit is opgetreden franco aan het u meegedeelde serviceadres opsturen.

Op www.lidl-service.com kunt u dit handboek en vele andere handboeken, productvideo's en software downloaden.

Service-center

(NL) Service Nederland
Tel.: 0900 0400223 (0,10 EUR/Min.)
E-Mail: hoyer@lidl.nl

(BE) Service België
Tel.: 070 270 171 (0,15 EUR/Min.)
E-Mail: hoyer@lidl.be

IAN: 88839

Leverancier

Let op dat het **volgende adres geen service-adres is.** Neem eerst contact op met het bovengenoemde service-center.

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 5
D-22761 Hamburg
Deutschland

RP88839 Joghurtbereiter LB2 Seite 19 Donnerstag, 28. Februar 2013 8:15 08

Inhalt

1. Gerätebeschreibung **19**
2. Benennung der Teile (siehe Ausklappseite) **20**
3. Technische Daten **20**
4. Sicherheitshinweise **20**
5. Vor dem ersten Gebrauch **22**
6. Reinigen **22**
7. Joghurt zubereiten **23**
8. Entsorgung **25**
9. Garantie der HOYER Handel GmbH **25**

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Produktes.
Sie haben sich damit für ein hochwertiges Produkt entschieden. Die Bedienungsanleitung ist Bestandteil dieses Produkts. Sie enthält wichtige Hinweise für Sicherheit, Gebrauch und Entsorgung.

Machen Sie sich vor der Benutzung des Produkts mit allen Bedien- und Sicherheitshinweisen vertraut. Benutzen Sie das Produkt nur wie beschrieben und für die angegebenen Einsatzbereiche.
Händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Produkts an Dritte mit aus.

1. Gerätebeschreibung

1.1 Verwendungszweck

Der Joghurtbereiter SilverCrest SJB 15 B1 ist zum Zubereiten von Joghurt geeignet. Die Zubereitung anderer Lebensmittel ist nicht zulässig.
Verwenden Sie den Joghurtbereiter ausschließlich innerhalb Ihres Haushaltes und niemals im Freien.
Dieses Gerät ist für den Einsatz in Privathaushalten und nicht für den gewerblichen Einsatz geeignet.
Das Gerät ist ebenfalls geeignet für:

- den Einsatz in Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen,
- den Einsatz in landwirtschaftlichen Anwesen,
- Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen,
- Frühstückspensionen.

1.2 Lieferumfang

- 1 Joghurtbereiter
  bestehend aus
  - 1 Unterteil mit Elektrik
  - 1 Deckel
  - 7 Joghurtgläser à 180 ml
- 1 Bedienungsanleitung

2. Benennung der Teile (siehe Ausklappseite)

1 Deckel
2 Joghurtgläser
3 Unterteil
4 Ein-/Ausschalter mit Kontroll-Lampe

3. Technische Daten

Nennspannung:	230 V~/50 Hz
Nennleistung:	15 W
Schutzklasse:	II

4. Sicherheitshinweise

4.1 Begriffserklärung

Folgende Signalbegriffe finden Sie in dieser Bedienungsanleitung:

Warnung!
Hohes Risiko: Missachtung der Warnung kann Schaden für Leib und Leben verursachen.

Vorsicht!
Mittleres Risiko: Missachtung der Warnung kann einen Sachschaden verursachen.

Hinweis:
Geringes Risiko: Sachverhalte, die im Umgang mit dem Gerät beachtet werden sollten.

4.2 Allgemeine Hinweise

- Lesen Sie vor dem Gebrauch sorgfältig diese Bedienungsanleitung. Sie ist Bestandteil des Gerätes und muss jederzeit verfügbar sein.
- Verwenden Sie das Gerät nur für den beschriebenen Verwendungszweck (siehe „1.1 Verwendungszweck“ auf Seite 19).
- Überprüfen Sie, ob die erforderliche Netzspannung (siehe Typenschild am Gerät) mit Ihrer Netzspannung übereinstimmt, um eine Beschädigung zu verhindern.
- Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung und/oder mangelndem Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Beachten Sie, dass jeglicher Anspruch auf Garantie und Haftung erlischt, wenn Zubehörteile verwendet werden, die nicht in dieser Bedienungsanleitung empfohlen werden oder wenn bei Reparaturen nicht ausschließlich Originalersatzteile verwendet werden. Dies gilt auch für Reparaturen, die durch nicht-

qualifizierte Personen durchgeführt werden. Die Kontaktdaten finden Sie in „Service-Center" auf Seite 26.

- Bei eventuellen Funktionsstörungen während der Garantiezeit darf die Instandsetzung des Gerätes nur durch unser Service-Center erfolgen. Ansonsten erlischt jeglicher Garantieanspruch. Die Kontaktdaten finden Sie in „Service-Center" auf Seite 26.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebes niemals unbeaufsichtigt, um rechtzeitig einschreiten zu können, falls Funktionsstörungen auftreten.

4.3 Schutz vor elektrischem Schlag

Warnung! Die folgenden Sicherheitshinweise sollen Sie vor einem elektrischen Schlag schützen.

- Wenn das Gerät beschädigt ist, darf das Gerät keinesfalls benutzt werden. Lassen Sie das Gerät in diesem Falle von qualifiziertem Fachpersonal reparieren. Die Kontaktdaten finden Sie in „Service-Center" auf Seite 26.
- Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- In das Gerät dürfen keinesfalls Wasser oder andere Flüssigkeiten eindringen. Daher:
  - niemals im Freien einsetzen
  - niemals in Flüssigkeit tauchen
  - keine mit Flüssigkeit gefüllten Gegenstände, z.B. Töpfe, darauf stellen
  - niemals in sehr feuchter Umgebung einsetzen.

  Falls doch einmal Flüssigkeit in das Gerät gelangt, ziehen Sie sofort den Netzstecker und lassen das Gerät von qualifiziertem Fachpersonal reparieren. Die Kontaktdaten finden Sie in „Service-Center" auf Seite 26.
- Die Benutzung von Verlängerungskabeln sollten Sie vermeiden. Sie ist nur unter ganz bestimmten Voraussetzungen gestattet:
  - das Verlängerungskabel muss für die Stromstärke des Gerätes geeignet sein
  - das Verlängerungskabel darf nicht „fliegend" verlegt sein: es darf nicht zur Stolperfalle werden oder von Kindern erreichbar sein
  - das Verlängerungskabel darf keinesfalls beschädigt sein
  - es dürfen keine weiteren Geräte als dieses Gerät an der Netzsteckdose angeschlossen werden, da es sonst zu einer Überlastung des Stromnetzes kommen kann (Verbot von Mehrfachsteckdosen!).
- Das Gerät darf nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirksystem, wie zum Beispiel einer Funksteckdose, betrieben werden.
- Fassen Sie das Gerät, die Netzanschlussleitung oder den Netzstecker niemals mit feuchten Händen an.
- Ziehen Sie die Netzanschlussleitung stets am Netzstecker heraus. Ziehen Sie niemals an der Netzanschlussleitung selber.
- Tragen Sie das Gerät nie an der Netzanschlussleitung.
- Achten Sie darauf, dass die Netzanschlussleitung nie geknickt oder gequetscht wird.
- Wickeln Sie die Netzanschlussleitung im Betrieb vollständig ab, um eine Überhitzung und Durchschmoren zu verhindern.
- Halten Sie die Netzanschlussleitung von heißen Flächen (z.B. Herdplatte) fern.

- Wenn Sie das Gerät nicht benutzen, ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose. Nur dann ist das Gerät völlig stromfrei.

4.4 Zur Sicherheit Ihres Kindes

Warnung! Kinder können Gefahren oft nicht richtig einschätzen und sich dadurch Verletzungen zuziehen. Beachten Sie daher:

- Dieses Gerät darf nur unter Aufsicht von Erwachsenen verwendet werden.
- Achten Sie sorgfältig darauf, dass sich das Gerät immer außerhalb der Reichweite von Kindern befindet.
- Achten Sie darauf, dass Kinder niemals das Gerät an der Netzanschlussleitung herunterziehen können.
- Achten Sie darauf, dass die Verpackungsfolie nicht zur tödlichen Falle für Kinder wird. Verpackungsfolien sind kein Spielzeug.

4.5 Schutz vor Sachschäden

Vorsicht! Um Sachschäden zu vermeiden, beachten Sie folgende Bestimmungen.

- Das Gerät darf nicht auf heiße Herdplatten gestellt, in den heißen Backofen geschoben oder in der Nähe von Gas- und Durchlauferhitzern aufgestellt werden, da dies zu Beschädigungen führen könnte.
- Es kann nicht ausgeschlossen werden, dass Pflegemittel für Ablageflächen (Möbel) Bestandteile enthalten, die die Gummifüße angreifen und aufweichen. Stellen Sie in diesem Falle das Gerät auf eine nicht brennbare Unterlage.
- Stellen Sie keine Gegenstände auf das Gerät.
- Bei einem Gewitter kann das am Stromnetz angeschlossene Gerät durch Blitzschlag beschädigt werden.

5. Vor dem ersten Gebrauch

1. Nehmen Sie das Gerät und alle Zubehörteile aus der Verpackung.
2. Überprüfen Sie, dass das Gerät keine Beschädigungen aufweist.
3. Reinigen Sie das Gerät vor der ersten Benutzung. Beachten Sie hierzu die Hinweise in dem Kapitel „6. Reinigen" auf Seite 22.

6. Reinigen

Warnung! Um die Gefahr eines elektrischen Schlages oder einer Verbrennung zu vermeiden:

- Ziehen Sie vor jeder Reinigung den Netzstecker aus der Netzsteckdose.
- Tauchen Sie das Gerät nie in Wasser ein und schützen Sie es vor Spritz- und Tropfwasser.

Vorsicht! Verwenden Sie keinesfalls scheuernde, ätzende oder kratzende Reinigungsmittel. Dadurch könnte das Gerät beschädigt werden.

Hinweis: Warten Sie nicht zu lange mit dem Reinigen, damit Speisereste nicht festtrocknen und sich dann nur noch schwer entfernen lassen.

1. Wischen Sie das Gerät innen und außen mit einem weichen, feuchten Tuch ab. Sie können auch etwas mildes Spülmittel benutzen, sollten dann aber mit klarem Wasser noch einmal nachwischen.
2. Wischen Sie mit einem trockenen Tuch nach.
3. Reinigen Sie die Joghurtgläser **2** (Gläser und Deckel) und den Deckel **1** im Spülbecken oder in einer Spülmaschine.

7. Joghurt zubereiten

7.1 So entsteht Joghurt

Um selber Joghurt zu machen, benötigen Sie:

- 1 l Milch oder Sahne

  Hinweis: Der Fettgehalt des Joghurts entspricht dem Fettgehalt der verwendeten Milch. Um Sahnejoghurt zu erhalten, nehmen Sie keine Milch, sondern frische Sahne oder geben der Milch entsprechend Sahne hinzu.
- Einige Teelöffel lebende Joghurtkultur (Bioghurt, probiotischer Joghurt, selbstgemachter Joghurt, handelsüblicher Joghurt mit lebenden Kulturen).

  Hinweis: Bioghurt, probiotischer Joghurt oder Ihr selbstgemachter Joghurt enthalten immer lebende Kulturen. Einige handelsübliche Joghurts sind haltbar gemacht und enthalten keine lebenden Kulturen mehr. Probieren Sie Ihren „Lieblingsjoghurt" einfach mal als Kulturenlieferant aus, und beurteilen Sie selber, ob Sie mit dem Ergebnis zufrieden sind.
- Joghurtbereiter
- ca. 10 - 12 Stunden Zeit

In der Milch befindet sich Milchzucker. Dieser wird von Milchbakterien (Joghurtkultur) in Milchsäure umgewandelt, wobei sich der Joghurt bildet. Damit dies gut gelingt, erzeugt der Joghurtbereiter die optimale Temperatur, bei der sich die Joghurtkulturen gut vermehren können.
In der Milch dürfen sich keine weiteren Bakterien befinden, da diese den Joghurt verderben könnten. Achten Sie daher immer auf Sauberkeit, besonders bei den Joghurtgläsern. Außerdem können Sie die Milch vorher abkochen und wieder auf etwa 40°C abkühlen lassen, bevor Sie die Joghurtkultur zugeben.

Hinweise:

- Eigener Joghurt ist meist cremiger und nicht so fest, wie gekaufter.
- Bei der Zubereitung kann sich etwas Wasser absetzen. Dies ist normal. Gießen Sie das Wasser weg oder rühren Sie es unter.
- Mit dem eigenen Joghurt können Sie den nächsten Ansatz machen. Je öfter Sie dies wiederholen, umso dünner wird der erzeugte Joghurt. Wird er zu dünn, sollten Sie wieder mit einem frischen gekauften Joghurt beginnen.
- Wenn Sie nur 900 ml Milch nehmen, wird der Joghurt etwas fester.
- Wenn Sie 3 - 4 Esslöffel Milchpulver zugeben, wird der Joghurt fester.

- Der Joghurt wird fester, wenn Sie ihn vor dem Verzehr noch 1 Tag im Kühlschrank reifen lassen.
- H-Milch braucht vor der Joghurtbereitung nicht abgekocht zu werden.
- Statt Joghurtkulturen aus einem anderen Joghurt kann auch Joghurtpulver aus dem Reformhaus oder Internet verwendet werden.
- Joghurt lässt sich auch aus Sojamilch herstellen. Verwenden Sie dann als Kulturenlieferant einen Joghurt, der ebenfalls aus Sojamilch hergestellt wurde.

7.2 Naturjoghurt herstellen

1. Kochen Sie 1 l Milch ab.
2. Lassen Sie die Milch abkühlen, bis sie nur noch handwarm ist.

   Hinweis: Wenn Sie die Joghurtkultur zugeben, solange die Milch noch zu heiß ist, sterben die Bakterien ab und es entsteht kein Joghurt.
3. Geben Sie zu der abgekühlten Milch ca. 5 Teelöffel Joghurt mit lebenden Joghurtkulturen.
4. Rühren Sie gut um, damit sich die Kulturen gut verteilen.
5. Füllen Sie die Milch in die sorgfältig gereinigten Joghurtgläser **2**.
6. Schrauben Sie die Gläser zu.
7. Stellen Sie die Gläser in das Unterteil **3**.
8. Setzen Sie den Deckel **1** auf das Unterteil **3**.
9. Schalten Sie den Joghurtbereiter am Ein- /Ausschalter **4** ein.

   Die Kontroll-Lampe im Ein-/Ausschalter **4** leuchtet.

Nach ca. 10 bis 12 Stunden ist der Joghurt stichfest.

10. Schalten Sie das Gerät aus.
11. Ziehen Sie nach Gebrauch den Netzstecker aus der Netzsteckdose. Nur so ist das Gerät völlig stromfrei.
12. Lassen Sie die verschlossenen Gläser noch etwas abkühlen und stellen Sie sie dann in den Kühlschrank.

7.3 Rezeptideen für Joghurtmischerzeugnisse

Sie können aus dem Naturjoghurt Fruchtjoghurt oder Joghurt mit beliebiger Geschmacksrichtung herstellen. Ihrer Fantasie sind keine Grenzen gesetzt. Dies darf aber immer erst **nach** der Joghurtbereitung passieren, da der Joghurt sonst nicht gelingt.

Fruchtjoghurt:

Mischen Sie frische Früchte oder eine Fruchtzubereitung, wie z.B. Konfitüre, unter den Joghurt.

Andere Geschmacksrichtungen:

Mischen Sie Vanillezucker, Vanille, Nüsse, Schokostreusel, Nougat, Kokosflocken oder andere Aromen unter den Joghurt.

Tsatsiki:

Rühren Sie kleingeschnitte Gurken, Knoblauch und etwas Olivenöl in den Joghurt.

8. Entsorgung

8.1 Gerät

Das Symbol der durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern bedeutet, dass das Produkt in der Europäischen Union einer getrennten Müllsammlung zugeführt werden muss. Dies gilt für das Produkt und alle mit diesem Symbol gekennzeichneten Zubehörteile. Gekennzeichnete Produkte dürfen nicht über den normalen Hausmüll entsorgt werden, sondern müssen an einer Annahmestelle für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden. Recycling hilft, den Verbrauch von Rohstoffen zu reduzieren und die Umwelt zu entlasten. Informationen zur Entsorgung und zur Lage des nächsten Recyclinghofes erhalten Sie z.B. bei Ihrer Stadtreinigung oder in den Gelben Seiten.

8.2 Verpackung

Wenn Sie die Verpackung entsorgen möchten, achten Sie auf die entsprechenden Umweltvorschriften in Ihrem Land.

9. Garantie der HOYER Handel GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,
Sie erhalten auf dieses Produkt 3 Jahre Garantie ab Kaufdatum. Im Falle von Mängeln dieses Produkts stehen Ihnen gegen den Verkäufer des Produkts gesetzliche Rechte zu. Diese gesetzlichen Rechte werden durch unsere im Folgenden dargestellte Garantie nicht eingeschränkt.

Garantiebedingungen

Die Garantiefrist beginnt mit dem Kaufdatum. Bitte bewahren Sie den Original Kassenbon gut auf. Diese Unterlage wird als Nachweis für den Kauf benötigt.
Tritt innerhalb von drei Jahren ab dem Kaufdatum dieses Produkts ein Material- oder Fabrikationsfehler auf, wird das Produkt von uns – nach unserer Wahl – für Sie kostenlos repariert oder ersetzt. Diese Garantieleistung setzt voraus, dass innerhalb der Dreijahresfrist das defekte Produkt und der Kaufbeleg (Kassenbon) vorgelegt und schriftlich kurz beschrieben wird, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist.
Wenn der Defekt von unserer Garantie gedeckt ist, erhalten Sie das reparierte oder ein neues Produkt zurück. Mit Reparatur oder Austausch des Produkts beginnt kein neuer Garantiezeitraum.

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

Die Garantiezeit wird durch die Gewährleistung nicht verlängert. Dies gilt auch für ersetzte und reparierte Teile. Eventuell schon beim Kauf vorhandene Schäden und Mängel müssen sofort nach dem Auspacken gemeldet werden. Nach Ablauf der Garantiezeit anfallende Reparaturen sind kostenpflichtig.

Garantieumfang

Das Produkt wurde nach strengen Qualitätsrichtlinien sorgfältig produziert und vor Anlieferung gewissenhaft geprüft.

Die Garantieleistung gilt für Material- oder Fabrikationsfehler. Diese Garantie erstreckt sich nicht auf Produktteile, die normaler Abnutzung ausgesetzt sind und daher als Verschleißteile angesehen werden können oder für Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schaltern, Akkus oder Teilen, die aus Glas gefertigt sind.

Diese Garantie verfällt, wenn das Produkt beschädigt, nicht sachgemäß benutzt oder gewartet wurde. Für eine sachgemäße Benutzung des Produkts sind alle in der Bedienungsanleitung aufgeführten Anweisungen genau einzuhalten.

Verwendungszwecke und Handlungen, von denen in der Bedienungsanleitung abgeraten oder vor denen gewarnt wird, sind unbedingt zu vermeiden.

Das Produkt ist lediglich für den privaten und nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt.

Bei missbräuchlicher und unsachgemäßer Behandlung, Gewaltanwendung und bei Eingriffen, die nicht von unserem autorisierten Service-Center vorgenommen wurden, erlischt die Garantie.

Abwicklung im Garantiefall

Um eine schnelle Bearbeitung Ihres Anliegens zu gewährleisten, folgen Sie bitte den folgenden Hinweisen:

- Bitte halten Sie für alle Anfragen die Artikelnummer (für dieses Produkt: IAN 88839) und den Kassenbon als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer entnehmen Sie bitte dem Typenschild, einer Gravur, auf dem Titelblatt ihrer Anleitung (unten links) oder als Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite.
- Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten, kontaktieren Sie zunächst das nachfolgend benannte Service-Center **telefonisch** oder per **E-Mail**.
- Ein als defekt erfasstes Produkt können Sie dann unter Beifügung des Kaufbelegs (Kassenbon) und der Angabe, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist, für Sie portofrei an die Ihnen mitgeteilte Service-Anschrift übersenden.

Auf www.lidl-service.com können Sie diese und viele weitere Handbücher, Produktvideos und Software herunterladen.

Service-Center

(DE) Service Deutschland
Tel.: 01805772033
(0,14 EUR/Min. aus dem dt. Festnetz, Mobilfunk max. 0,42 EUR/Min.)
E-Mail: hoyer@lidl.de

(AT) Service Österreich
Tel.: 0820 201 222
(0,15 EUR/Min.)
E-Mail: hoyer@lidl.at

(CH) Service Schweiz
Tel.: 0842 665566
(0,08 CHF/Min.,
Mobilfunk max. 0,40 CHF/Min.)
E-Mail: hoyer@lidl.ch

IAN: 88839

Lieferant

Bitte beachten Sie, dass die folgende Anschrift **keine Serviceanschrift** ist. Kontaktieren Sie zunächst das oben benannte Service-Center.

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 5
22761 Hamburg
Deutschland

Contents

1. Description 28
2. Names of parts (see fold-out page) 29
3. Technical data 29
4. Safety information 29
5. Before using for the first time 31
6. Cleaning 31
7. Making yoghurt 32
8. Disposal 33
9. HOYER Handel GmbH Warranty 34

Congratulations on the purchase of your new product.

You have selected a high-quality product. The operating instructions are a constituent part of this product. They contain important information about safety, use and disposal.

Familiarize yourself with all the operating and safety instructions before using the product. Use the product only as described and for the stated spheres of application.

If you pass the product on to a third party, always pass on all the documentation as well.

1. Description

1.1 Intended purpose

The SilverCrest yoghurt maker SJB 15 B1 is suitable for making yoghurt. The preparation of other foods is not permissible.

Only use the yoghurt maker indoors, never outside.

This product is intended for use in private households and is not suitable for commercial purposes.

The appliance is likewise suitable for:

- use in staff kitchens in shops, offices and other commercial areas,
- use in agricultural settings,
- customers in hotels, motels and other accommodations,
- bed-and-breakfast establishments.

1.2 Scope of supply

- 1 yoghurtmaker
  consisting of
  - 1 base section with electrics
  - 1 lid
  - 7 yoghurt pots, 180 ml each
- 1 copy of the operating instructions

2. Names of parts (see fold-out page)

1 Lid
2 Yoghurt pots
3 Base section
4 On/Off switch with indicator light

3. Technical data

Rated voltage:	230 V~/50 Hz
Rated power:	15 W
Protection class:	II

4. Safety information

4.1 Explanation of terms

The following keywords are used in these user instructions:

Warning!
High risk: ignoring this warning could result in a risk to life and limb.

Caution!
Medium risk: ignoring this warning may result in damage.

Note:
Low risk: points to be noted when handling the appliance.

4.2 General information

- Please read these user instructions carefully before use. They are a constituent part of the appliance and must be kept to hand at all times.
- Use the appliance only for the purpose described (see "1.1 Intended purpose" on page 28).
- To prevent damage, check that the mains voltage required (see type plate on the appliance) is compatible with your mains voltage.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and/or lack of knowledge, unless either supervised by a person responsible for their safety or given instructions on the use of the appliance by such a person. Children should be supervised to ensure they do not play with the appliance.
- Please note that any claim under the warranty or for liability will be invalid if accessories are used that are not recommended in these user instructions, or if original spare parts are not used for repairs. This also applies to repairs undertaken by unqualified persons. The contact data can be found in „Service Centre" auf Seite 35.
- If the appliance should develop a fault during the warranty period, it may only be repaired by our Service Centre. Otherwise all claims under warranty are

null and void. The contact data can be found in „Service Centre" auf Seite 35.

- To ensure you can intervene promptly if a fault occurs, never leave the appliance unsupervised during operation.
- Check that the power socket is easily accessible since the appliance does not have an On/Off switch.

4.3 Protection against electric shock

Warning! The following safety information is intended to protect you against electric shock.

- The appliance must not under any circumstances be used if it is damaged. Have the device repaired in such cases by a qualified specialist. The contact data can be found in „Service Centre" auf Seite 35.
- If the mains cable for this appliance is damaged, it must be replaced by the manufacturer or a person with similar qualifications in order to avoid a hazard.
- Water or other liquids must never be allowed to enter the appliance. For this reason:
  - never use it outdoors
  - never immerse it in liquids
  - never place liquid-filled objects, e.g. pans, on the appliance
  - never use in very humid environments.

  If liquid should enter the appliance, unplug the mains plug immediately and have the appliance repaired by a qualified technician. The contact data can be found in „Service Centre" auf Seite 35.
- Avoid using extension cables. An extension cable may only be used under very specific conditions:
  - the extension cable must be suitable for the current rating of the appliance;
  - the extension cable must be routed across surfaces or the floor (not allowed to hang in mid air); ensure the cable is out of the reach of children and does not pose a tripping hazard;
  - never use a damaged extension cable;
  - do not connect any other appliances to the mains socket as this could overload the mains supply (do not use multi-sockets).
- The appliance must not be operated with an external time switch or separate remote control system, such as a wireless remote control socket.
- Do not touch the appliance, the mains cable or the mains plug with wet hands.
- Always unplug the mains cable by pulling out the plug. Never pull on the cable to remove the plug.
- Never carry the appliance by the mains cable.
- Ensure that the mains cable is not kinked, twisted or crushed.
- Fully unwind the mains cable during use to avoid overheating and scorching.
- Keep the mains cable away from hot surfaces, such as cooker hotplates.
- If you are not going to use the appliance for a while, remove the plug from the wall socket. This is the only way to ensure that the machine is completely free of current.

4.4 For the safety of your child

Warning! Children are often unaware of danger and are injured as a result. Please note therefore:

- Only allow children to use this appliance under the supervision of an adult.
- Ensure the appliance is always kept out of the reach of children.
- Ensure that children cannot pull the appliance down onto themselves with the cable.
- Ensure that the packing foil does not become a deadly trap for a child. Packing foils are not toys.

4.5 Material damage

Caution! To avoid material damage, please observe the following conditions.

- The appliance must not be placed on hot stoves, put in a hot oven or set up in the vicinity of gas heaters and on-demand water heaters, as this could cause damage.
- Surface cleaners (furniture and work surfaces) may contain ingredients that could attack and soften the rubber feet. In this case, place the appliance on a non-flammable surface.
- Do not place any items on the appliance.
- If the appliance is connected to the mains it may be damaged by lightning during thunderstorms.

5. Before using for the first time

1. Take the appliance and all the accessory parts out of the packaging.
2. Check that the appliance shows no signs of damage.
3. Clean the appliance before using it for the first time. Observe the information in the section entitled "6. Cleaning" on page 31.

6. Cleaning

Warning! To avoid the danger of an electric shock or burning:
- Always remove the plug from the mains socket before starting to clean the appliance.
- Never immerse the appliance in water, and protect it from splashes and water droplets.

Caution! Never use abrasive, corrosive or caustic cleaning materials. These could damage the appliance as well as the non-stick coating.

Note: Do not leave it too long before cleaning the appliance: otherwise food residue may harden and be difficult to remove.

1. Wipe the appliance inside and out with a soft, damp cloth. You may also use a little mild detergent, but should then wipe over again with clean water.
2. Dry off using a dry cloth.
3. Clean the yoghurt pots **2** (pots and lids) and lid **1** in the sink or in a dishwasher.

7. Making yoghurt

7.1 This is how yoghurt is made

To make your own yoghurt you will need:

- 1 l milk or cream

  Note The amount of fat contained in the yoghurt will be the same as the milk you use. To make creamy yoghurt, do not use milk but fresh cream, or add some cream to your milk.

- Several teaspoons of live yoghurt culture (organic yoghurt, probiotic yoghurt, home-made yoghurt, commercially available yoghurt with live cultures).

  Note Organic yoghurt, probiotic yoghurt and your own home-made yoghurt always contain live cultures. Some commercially available yoghurts are long-life products and no longer contain any live cultures. Just try out your "favourite yoghurt" as the starter culture and see whether you are happy with the result.

- Yoghurt maker
- approx. 10 - 12 hours' time

Milk contains lactose. It is converted into lactic acid by lactic bacteria (yoghurt culture), so allowing yoghurt to form. So this process is successful, the yoghurt maker ensures the best temperature for the yoghurt cultures to easily propagate.

The milk should not contain any other bacteria as this might contaminate the yoghurt. Therefore ensure absolute cleanliness, particularly where the yoghurt pots are concerned. In addition, you can boil the milk beforehand and allow it to cool down to around 40°C before adding the yoghurt culture.

Notes

- Home-made yoghurt is generally more creamy and not as thick as commercial products.
- Water may separate off during preparation, but this is normal. Just pour away the water or mix it back in.
- You can use the yoghurt you have made to start off the next batch. The more often you do this, the thinner your yoghurt will become. If it becomes too thin, you should start afresh with a new yoghurt you have bought.
- If you only use 900 ml milk, this will make your yoghurt a bit thicker.
- If you add 3 - 4 tablespoons of powdered milk, this will make your yoghurt thicker.
- Yoghurt will become thicker if you let it mature for a day in the refrigerator before eating.
- UHT milk does not need to be boiled before making yoghurt.
- Instead of using yoghurt cultures from another yoghurt, you can also use yoghurt powder bought from a health food shop or online.
- Yoghurt can also be made with soya milk. In this case use a yoghurt made with soya milk as the starter culture.

7.2 Making plain yoghurt

1. Boil 1 l milk.
2. Allow the milk to cool down until it is lukewarm.

   Note: If the milk is too hot when you add the yoghurt culture, this will kill the bacteria, and no yoghurt will be produced.

3. Once the milk has cooled down, add around 5 teaspoons of yoghurt containing live yoghurt cultures.
4. Stir well to mix in the cultures properly.
5. Fill the milk into the yoghurt pots **2**, which have been carefully washed.
6. Screw the tops back on.
7. Put the pots in the base section **3**.
8. Put the lid **1** on the base section **3**.
9. Switch the yoghurt maker on using the On/Off switch **4**.

   The indicator light in the On/Off switch **4** lights up.

After around 10 to 12 hours the yoghurt will have set.

10. Switch the appliance off.
11. Remove the plug from the wall socket after use. This is the only way to ensure that the appliance is completely de-energized.
12. Allow the closed pots to cool down slightly and then put them in the refrigerator.

7.3 Ideas for recipes with yoghurt

You can use plain yoghurt to make yoghurt containing fruit or yoghurt with any flavour. There are no limits to your creativity! But do not do this until **after** you have made the yoghurt, or your recipe will not succeed.

Fruit yoghurt:

Mix in fresh fruit or a product made of fruit such as jam.

Other flavours:

Add vanilla sugar, vanilla, nuts, chocolate sprinkles, nougat, coconut flakes or other flavourings to the yoghurt.

Tsatsiki:

Add chopped cucumber and garlic to the yoghurt as well as a little olive oil.

8. Disposal

8.1 Appliance

The symbol with the crossed-out rubbish bin on wheels means that within the European Union, the product must be disposed of to a sorted rubbish collection. This applies to the product and all accessories which are marked with this symbol. Marked products must not be disposed of via the regular domestic waste but must be handed in to a recycling centre for electrical or electronic devices. Recycling helps to reduce the use of raw materials and to relieve the environment. You can obtain information about disposal and the location of your nearest recycling centre from your local waste management service, for example, or Yellow Pages.

8.2 Packaging

If you wish to discard the packaging, please observe the applicable environmental regulations in your country.

9. HOYER Handel GmbH Warranty

Dear Customer,

You have a warranty on this product which is valid for 3 years from the date of purchase. In the event of this product being defective, you have statutory rights against the seller of the product. These statutory rights are not limited by our warranty as set out below.

Warranty conditions

The warranty period begins with the date of purchase. Please keep the original till receipt in a safe place. This is required as your proof of purchase.

If a defect in materials or workmanship occurs within three years of the date your product was purchased, we will repair or replace the product at our discretion at no charge to you. This service under warranty assumes that the defective product and the proof of purchase (till receipt) are submitted within the three-year period and that a brief description in writing is provided of what the defect is and when it occurred.

If the defect is covered by our warranty, the repaired product or a new one will be sent back to you. There is no new warranty period following repair or replacement of the product.

Warranty period and statutory claims relating to defects

The warranty period is not extended when a service is provided under warranty. This also applies to replaced and repaired parts. Any damage or defects present at purchase must be reported immediately the product is unpacked. Repairs incurred once the warranty period has expired are chargeable.

Scope of warranty

The product has been carefully manufactured in accordance with strict quality guidelines and was thoroughly checked before being delivered.

The warranty applies to defective materials or workmanship. This warranty does not extend to product parts exposed to normal wear and tear (and which can therefore be considered wear parts) or to damage to fragile parts such as switches, batteries or parts made of glass.

This warranty is void if the product is damaged or if it is not used or maintained properly. All the information in the operating instructions should be observed precisely to ensure that the product is used properly.

It is essential to avoid intended uses and actions which are discouraged or warned against in the operating instructions.

The product is intended for only private use and not for commercial purposes.

The warranty is void in the event of misuse, incorrect treatment, use of force or interference by anyone other than our authorized service centre.

Warranty process

Please follow the instructions below to ensure that your claim is processed quickly.

- In case of any enquiry, please keep the article number (for this product: IAN 88839) and the till receipt as proof of purchase.
- The article number can be found on the rating plate, as an engraving, on the cover sheet of your instructions (bottom left) or as a label on the back or underside of your appliance.

- If malfunctions or any other defects should occur, in the first instance contact the Service Centre mentioned below by **telephone or e-mail**.
- Once a product has been recorded as defective, you can then send it Freepost to the service address you are given, enclosing the proof of purchase (till receipt) and quoting what the defect is and when it occurred.

You can download these instructions and many other manuals, product videos and software from www.lidl-service.com.

Service Centre

GB Service Great Britain
Tel.: 0871 5000 720 (£ 0.10/Min.)
E-Mail: hoyer@lidl.co.uk

IR Service Ireland
Tel.: 1890 930 034
(0,08 EUR/Min., (peak))
(0,06 EUR/Min., (off peak))
E-Mail: hoyer@lidl.ie

CY Service Cyprus
Tel.: 8009 4409
E-Mail: hoyer@lidl.com.cy

MT Service Malta
Tel.: 80062230
E-Mail: hoyer@lidl.com.mt

IAN: 88839

Supplier

Please note that the address below is **not a service address**. In the first instance, contact the service centre mentioned above.

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 5
D-22761 Hamburg
Germany

HOYER HANDEL GMBH
Kühnehöfe 5
D-22761 Hamburg

Version des informations · Stand van de informatie ·
Stand der Informationen · Status of information:

02/2013 · Ident.-Nr.: SJB 15 B1

IAN 88839

2

RP88839_Joghurtbereiter_Cover_LB2.indd 1 08.03.13 10:25